



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA GULAŞ

<https://migros.com.tr>

1/2 kg. dana eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

1. Bir tencereye zeytinyağını koyup ısıtın.
2. Etleri ve küp doğranmış soğanı ekleyip 10 dakika kadar kavurun.
3. Küp doğranmış havucu, ince kesilmiş kırmızı biberi, unu, salçayı, sarımsağı, defne yaprağını, tuzu ve suyu ekleyin.
4. Tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayana kadar pişirin.
5. Gulaşı tereyağlı pirinç pilavı servis edebilirsiniz.

